

RAPPORT FINAL

Missions de terrain, analyses microbiologiques et guide BPH

Vanille-District d'Antalha

S. Sarter. 27.01.11

1. Expertise M1-M2

Nombre de jours :

➤ **Projet Vanille/Antalha: 7,5 j**

Les journées notées M1-M2 ont correspondu aux missions de terrain effectuées pour visiter les opérateurs et recueillir les informations nécessaires pour :

- Etablir le diagramme de production de la vanille
- Evaluer les conditions d'hygiène des opérateurs (producteur, collecteur, exportateur)
- Prélever les échantillons qui seront analysés (microbiologie à l'Institut Pasteur de Madagascar et mycotoxines au Cirad Montpellier)

Un rapport détaillé de chaque mission a été remis au CHTT juste après le déplacement restituant les échanges réalisés avec les opérateurs, le diagramme de production et les observations de terrain.

2. Expertise M3

Nombre de jours :

➤ **Projet Vanille/Antalha : 12.5 j**

Les journées d'analyses notées M3 ont porté sur l'analyse des données recueillies lors des missions de terrain à Antalha, le traitement des analyses microbiologiques effectuées à l'Institut Pasteur de Tananarive, le traitement des analyses de mycotoxines réalisées au Cirad, l'organisation de l'atelier de concertation avec les opérateurs, la rédaction des rapports ainsi que celle du guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène a ainsi été basé sur des analyses objectives d'échantillons prélevés aléatoirement chez les différents opérateurs de la filière (producteur, commerçant, collecteur, exportateur).

➤ **Projet Vanille/Antalaha : 49 analyses microbiologiques et 15 mycotoxines**

Les rapports détaillés des résultats des analyses microbiologiques et des mycotoxines ont été remis au CHTT en août et mai 2010 respectivement.

La qualité microbiologique (bactéries, champignons et mycotoxines) est conforme. Les bactéries pathogènes et les mycotoxines sont absentes. Les analyses microbiologiques n'ont pas montré de différences significatives entre les différents stades producteurs, conditionneurs et exportateurs à Antalaha. Ces résultats ont été présentés aux opérateurs de la filière lors de l'atelier de concertation qui a été organisé pour leur présenter le guide de BPH en cours d'élaboration afin de tenir compte de leurs remarques et de leurs besoins :

• **à Sambava pour la filière vanille (10-13 octobre 2010)**

Le compte rendu de cet atelier a été remis au CHTT juste après la mission.

Nous avons profité de la tenue de cet atelier pour sensibiliser les opérateurs aux bonnes pratiques d'hygiène (intérêt, contaminations microbiennes, hygiène personnelle et des produits...).

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène a été soumis à l'avis du CHTT et à ceux de ses partenaires impliqués. Nous avons interagi avec l'équipe du CHTT pour tenir compte de ses remarques. La version finale du guide Vanille (V10) a été finalisée novembre 2010.

Tous les rapports fournis au CHTT durant ce projet (rapports de mission, analyses microbiologiques, atelier de concertation, plans d'échantillonnage) sont disponibles en cas de besoin.

Signature : S. SARTER

